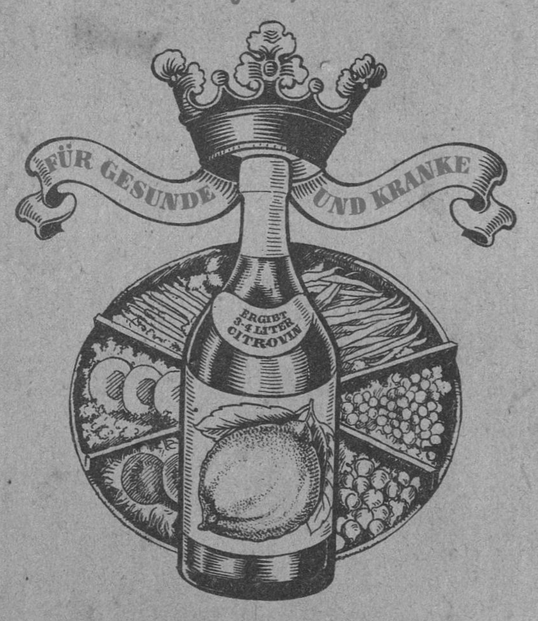
CITROVIN
Rezepte



Das

BEKÖMMLICHE SÄUREMITTEL

CITROVIN-FABRIK G. M. B. H. FRANKFURT A. M.



ETWAS VOM ESSEN

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen". Man kann zur Not das rein animalische Bedürfnis, das wir Hunger nennen, mit einer Brotrinde und einem frischen Trunk Quellwasser befriedigen. „Essen" im tieferen Sinne des Wortes jedoch bedingt eine durchdachte Zusammensetzung der für Aufbau und Erhaltung des Körpers nötigen Nahrungsmittel und ihre richtige Zubereitung. Die anregende Wirkung der Speisen auf Auge und Zunge ist ein Hauptfaktor für den Genuß des Essens und somit für die Bekömmlichkeit der Nahrung. Feinschmecker aller Epochen und Meister der Kochkunst schätzen aus diesem Grunde die appetitfördernden Eigenschaften pikanter Gerichte, würziger Saucen, erfrischender Salate, sinnvoll im Gefüge der Mahlzeit eingereiht.

Mit Citrovin bereitete Saucen zeichnen sich durch lieblich pikanten Geschmack und appetitanregende, gesundheitsfördernde Wirkung aus. Für Blatt- und Gemüsesalate bevorzugt man

Einfache Salat-Sauce:

2 Eßl. Citrovin, 3 Eßl. Oel, eine Messerspitze Salz, eine Prise Zucker und reichlich gewiegte Petersilie, Schnittlauch, eventuell Dill und Borasch gut verquirlen.

Salat-Sauce mit Tomaten:

Einen Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Citrovin, 3 Eßl. Oel, eine Messerspitze Salz, eine Prise Zucker, gut verrühren, gewiegte Petersilie und Schnittlauch, eventuell Dill und Borasch daruntermischen.

Salat-Sauce mit Rahm:

2-3 Eßl. Rahm, am besten dicken süßen Rahm, mit 2 Eßl. Citrovin, einer Messerspitze Salz, einer Prise Zucker und gewiegten Kräutern gut verquirlen.

Salat-Sauce mit Senf:

1/2 Eßl. Düsseldorfer-Senf mit 2 Eßl. Citrovin, 3 Eßl. Oel, einer Messerspitze Salz, einer Prise Zucker und gewiegten Kräutern glattrühren und gut verquirlen.

Salat-Sauce mit Speck:

Eine Scheibe Speck, etwa 40—50 g in kleine Würfel schneiden, auf der Pfanne ausbraten, mit 2 Eßl. Citrovin, einer Messerspitze Salz und einer Prise Zucker abschmecken, gewiegte Kräuter untermischen.

Eier-Sauce:

Den Eidotter eines hartgekochten Eies, ein Löffelchen Senf, Oel und etwas Citrovin, Salz, eine Prise Pfeffer, Zucker und feingewiegte Kräuter zu einer bündigen Sauce verrühren. Das hartgekochte Eiweiß feingewiegt daruntermischen.

Für Vorgerichte und feinere Salate oder als Beigabe zu kaltem Fleisch oder Fischen eignen sich

Ravigote-Sauce:

Vier hartgekochte Eier zerdrücken, eine halbe Zwiebel, 5 Schalotten, je eine handvoll Petersilie und Estragon hacken, daruntermischen, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer, 2 Eßl. Citrovin und vier Eßl. Oel dazugeben.

Sauce tartare:

2 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb streichen, einen rohen Eidotter, etwas Salz, eine Prise Zucker, Pfeffer, 1 Eßl. Senf, 2 große Eßl. Oel, ein paar Tropfen Citrovin und zuletzt etwas gewiegte Petersilie dazugeben.

Senfsauce mit Rahm:

3 Eßl. Senf mit einer Prise Salz, Pfeffer, etwas Citrovin und nach und nach 200 g dickem Rahm zu einer bündigen Sauce abrühren.

Türkische Salatsauce:

100 g Rahmquark durch ein Sieb streichen, mit einem Eidotter, saurem Rahm, einer Prise Salz und einigen Tropfen Citrovin zu einer bündigen Sauce anrühren.

Kalte Meerrettich-Sauce:

1/2 Pfd. Meerrettich schälen, am Reibeisen reiben, 1 Tasse Citrovin und einen Eßlöffel Zucker, etwas Salz aufkochen, den Meerrettich damit überbrühen, durchziehen lassen. Event. eine kleine rohe Roterübe am Reibeisen reiben und dazugeben, wodurch der Meerrettich die schöne Farbe und einen lieblicheren Geschmack erhält.

Sahnen-Meerrettich:

Eine Stange Meerrettich reiben, mit Citrovin, der mit Zucker und einigen Lorbeerblättern und Pfefferkörnern aufgekocht wurde, übergießen, einige Zeit darin ziehen lassen, auf einem Sieb abtropfen lassen und unter 1/2 Ltr. steifgeschlagene Sahne mengen, in eine mit

kaltem Wasser ausgespülte Puddingform oder Schüssel füllen und einige Stunden in Eis eingraben. Knapp vor dem Anrichten die Form in heißes Wasser tauchen, damit der Inhalt sich leichter löst und die Meerrettichsahne auf eine mit Spitzenpapierserviette belegte Platte stürzen und nach Belieben mit Petersilie und Radieschenröschen verzieren.

Gekochte Mayonnaise:

1 Eßl. Mehl mit 50 g Wasser (4—5 Eßl. voll) glatt rühren, 1 ganzes Ei und eine Prise Salz hinzufügen und diese Masse unter Rühren auf kleiner Flamme dicklich kochen, kalt rühren und mit Citrovin und Oel, bis die Sauce glänzt, abrühren, abschmecken mit Salz, einer Prise Zucker, nach Geschmack Senf oder sauren Rahm.

Gerührte Mayonnaise:

Einem Eidotter tropfenweise unter ständigem Rühren ungefähr 200—300 g Oel einrühren. Mit Citrovin, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Andalusische Sauce:

Die Mayonnaise nach Geschmack mit Tomatenpüree abziehen.

Grüne- oder Kräuter-Sauce:

Einer der vorgenannten Mayonnaisen 125 g feingewiegte, gemischte Kräuter: Sauerampfer, Schnittlauch, Borasch, Pimpernell, Kerbel, Petersilie, Dill, Estragon, Kresse beigeben und mit etwa $1/8$ Ltr. süßem Rahm abschmecken.

Mayonnaise Chantilly:

Einem Viertelliter recht dicker, gut mit Citrovin abgeschmeckter Mayonnaise vor dem Anrichten einen gehäuften Eßl. voll festgeschlagener Sahne unterziehen.

Meerrettich-Mayonnaise:

Eine pikant abgeschmeckte Mayonnaise mit Meerrettich nach Geschmack abziehen.

Remouladen-Sauce:

Eine der vorgenannten Mayonnaisen mit feingewiegten Pfeffergürkchen, Kapern, Senf, feingewiegten Kräutern, etwas auf dem Reibeisen geriebener Zwiebel nach Geschmack, evtl. etwas Rahm zum Verdünnen, abschmecken.

Doch auch warmen Saucen verleiht Citrovin einen angenehmen, mild-pikanten Geschmack. Sehr gut schmeckt zu gekochtem Fleisch

Dill-Sauce:

40 g Mehl in 40 g Fett hellgelb anschwitzen, mit $1/2$ Ltr. Fleischbrühe oder Wasser auffüllen, $1/4$ Stunde durchkochen lassen, mit einem Schuß Citrovin, etwas Salz, einer Prise Zucker nach Geschmack abschmecken, 2 Eßl. gewiegten Dill, einen Eidotter und evtl. einige Eßlöffel süßen Rahm dazugeben.

Gurken-Sauce:

200 g Zwiebeln feinwiegen, in Fett hellgelb andämpfen, einen Eßl. Zucker und einen Eßl. Mehl anstauben, goldbraun rösten, 100 g saure Gurken oder Mixed-Pickles in dünne Scheibchen oder feine Würfel schneiden, dazugeben, $1/2$ Tasse Citrovin auffüllen, ebenso mit Wasser oder Fleischbrühe bis auf $1/2$ Ltr. ergänzen, gut durchkochen lassen, zuletzt mit Salz und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Kümmel-Sauce:

100 g Zwiebel feinschneiden, in Fett andämpfen, 1 Eßl. Mehl anstauben, hellbraun anrösten, 1 Teel. Kümmel, eine Tasse Citrovin dazugeben, Fleischbrühe oder Wasser bis auf $1/2$ Ltr. auffüllen, gut durchkochen lassen, mit Salz und evtl. Zucker abschmecken.

Warme Meerrettich-Sauce:

1 Pfd. Meerrettich reiben, mit heißem Wasser oder Milch überbrühen, 1 Std. ziehen lassen, abgießen, 1 Eßl. voll Fett erhitzen, den Meerrettich dazugeben, einen Löffel Zucker und einen Löffel Mehl anstauben, ganz hell anschwitzen, mit 1/2 Tasse Citrovin und Fleischbrühe oder Wasser zu 1/2 Ltr. auffüllen, durchkochen lassen, vor dem Anrichten evtl. mit etwas süßem Rahm abschmecken.

Zwiebel-Sauce:

1/2 Pfd. feingewiegte Zwiebeln in Fett goldgelb andämpfen, mit einem Eßl. Mehl anstauben, einen Eßl. Zucker dazugeben und alles zusammen hellbraun anrösten, mit einer Tasse Citrovin ablöschen, mit Wasser oder Fleischbrühe auf ungefähr 1/2 Ltr. auffüllen, kochen lassen, bis die Zwiebeln ganz weich sind, mit Salz und evtl. noch etwas Zucker abschmecken.

Aparte Salatzusammenstellungen verleihen den Kochkenntnissen der Hausfrau den Stempel des guten Geschmacks. Sie werden durch Citrovin als Säuremittel zu kulinarischer Vollendung gebracht.

Blumenkohl-Salat auf Feinschmecker Art:

Einen Blumenkohl von den äußeren Blättern befreien, in Dampf garen, einige Stunden in einer pikanten Salatmarinade mit Citrovin ziehen lassen. Auf einem Bett von feingeschnittenem Endiviensalat anrichten, mit einer dicken Sauce: saurem Rahm mit Senf, etwas Tomatenmark und Citrovin abschmecken, bedecken, mit Eischeiben und Tomatenvierteln verzieren.

Cäcilien-Salat:

4 säuerliche Aepfel schälen, in kleine Würfel schneiden, desgleichen eine in Dampf gegarte, geschälte Sellerieknolle, 3—4 Ananasscheiben und 4 Bananen. Eine handvoll grobgehackter Walnüsse dazugeben, und die Masse

mit einigen Eßlöffeln Citrovin beträufelt, mit Salz und einer Prise Zucker bestreut, eine Stunde zugedeckt stehen lassen.
In der Zwischenzeit eine pikant abgeschmeckte Mayonnaise bereiten, den Salat damit anmachen und mit etwas zurückgelassenen Ananas- und Bananenscheibchen und Nußhälften verzieren.

Eier-Salat:

Hartgekochte Eier auskühlen lassen, mit einem Eischneider in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, nach Belieben abgezogene, in schöne Scheiben geschnittene Tomaten, Champignons, Kapern oder Sardellenringe dazwischen legen, Salz und Zitronensaft darüberträufeln und eine gut mit Citrovin abgeschmeckte Mayonnaise oder Remouladensauce darüberdecken, nach Belieben mit feingewiegtem, hartgekochtem Eigelb, Eiweiß und Tomatenstückchen verzieren.

Fleisch-Salat:

Kaltes Fleisch in dünne Scheiben schneiden, eine saure Gurke, einige Tomatenscheiben, einige Eierscheiben, evtl. ein paar Kapern darüberstreuen, mit einer Sauce: den Eidotter eines hartgekochten Eies, ein Löffelchen Senf, Oel und Citrovin, Salz, eine Prise Pfeffer, Zucker und feingewiegte Kräuter zu einer bündigen Sauce verrühren; das hartgekochte Eiweiß feingewiegt daruntermischen, übergießen, mit Salatblättern verzieren.

Italienischer Salat:

Gebratenes oder gekochtes Fleisch (Bratenreste, Kalbsbraten- oder Geflügelreste) in Streifen schneiden, ebenso eine geschälte Salzgurke, 2 Aepfel, 2 Kartoffeln, 1 Delikateßhering, einige Karotten und etwas Sellerie mit einer pikant mit Citrovin abgeschmeckten Mayonnaise binden, mit hartgekochten Eiern, Essiggürkchen, Sardellenringen, Kapern usw. verzieren.

Moderner Krautsalat:

Kraut fein hobeln, mit Salz lagenweise in eine Schüssel schichten, einen Teller darüberstülpen, mit einem Gewichtstein oder schweren Pflasterstein beschweren, einige Stunden stehen lassen. Einige säuerliche Aepfel schälen, fein raffeln, eine Tasse Citrovin mit einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und einem Eßl. Zucker aufkochen, mit den zerkleinerten Aepfeln und einem Eßl. Tomatenmark und Senf zu einer pikanten Sauce vermengen. Eine kleine Dose Prinzeßbohnen, einige abgezogene, in Streifen geschnittene Tomaten unter das Kraut mischen, mit der Sauce anmachen und eine Stunde vor dem Anrichten durchziehen lassen. Anrichteweise: einen Krautkopf aushöhlen, den Salat darin anrichten.

Pfirsich-Salat:

Eine Platte mit nudelig geschnittenem Kopf-Salat bedecken, schöne, entkernte, halbierte, möglichst abgezogene Pfirsiche darüberbetten, und das Ganze mit einer mit Citrovin abgeschmeckten Mayonnaise, die mit einem Päckchen durch ein Sieb gestrichenem Gervaiskäse abgeschmeckt wurde, bedecken, mit Walnußkernen verzieren.

Salat von Kalbsfüßen:

Das Fleisch von weichgekochten Kalbsfüßen in feine Streifchen schneiden und mit einer Ravigote-Sauce (siehe Ravigote-Sauce) anmachen, mit Gurken, hartgekochten Eiern und Tomatenscheiben verzieren.

Wurst-Salat:

Preßkopf, Sülze, Fleisch- oder Blutwurst von Haut befreien, in Scheiben schneiden, eine Zwiebel feinwiegen, mit Citrovin und Oel, Salz, einer Prise Pfeffer und evtl. Senf zu einer pikanten Sauce anmachen, über die Wurstscheiben füllen.

Die angenehme konservierende Wirkung von Citrovin zeigt sich am besten beim Frischhalten von Fleisch und Fisch.

Will man Fleischstücke etwa 8—10 Tage frischhalten, besonders Schmorstücke von Rinder- und Schweinebraten oder Fische als Marinaden konservieren, so benützt man auch zu diesem Zwecke am besten Citrovin, der neben den konservierenden Eigenschaften auch gesundheitsfördernd wirkt.

Das Einlegen von Fleisch in Essig:

Das entsprechende Fleischstück (Schmor- oder Bratenstück) gut waschen und abtrocknen, in eine Steingut- oder Porzellanschüssel legen, einen Sud aus halb Citrovin, halb Wasser, einigen Lorbeerblättern und Pfefferkörnern bereiten, erkalten lassen, über das Fleisch füllen, evtl. zur Erhöhung der Würze eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas in Scheiben geschnittene Sellerie und Karotten beigeben, einen Porzellanteller oder ein Brettchen darüberstülpen, mit einem Stein beschweren und an einen kühlen Ort stellen.

Das Marinieren von Fischen:

Fische, ganz gleich welcher Art, in Mehl wälzen, auf einer Pfanne in heißem Oel von allen Seiten knusprig ausbacken, in ein entsprechendes Gefäß aus Ton, Porzellan oder Glas schichten, den in der Pfanne verbliebenen Satz mit einem der Menge der Fische entsprechenden Quantum Citrovin (halb Citrovin, halb Wasser) loskochen, Salz und etwas Zucker nach Geschmack beigeben, desgleichen einige Lorbeerblätter und Pfefferkörner, und diesen gut abgeschmeckten Essigsud durch ein Sieb, damit evtl. vom Backen in der Pfanne verbliebene Krusten entfernt werden können, über die gebackenen Fischstücke füllen, das Gefäß mit einem Pergamentpapier oder einem Teller bedecken und an einen kühlen, luftigen Ort stellen. Auf diese Weise konservierte Fische halten sich im Winter 10—14 Tage frisch.

Eingelegte rohe Heringe:

Grüne Heringe schuppen und ausnehmen, in ein passendes Gefäß einschichten und mit Citrovin übergießen. Sobald die Augen weiß sind, die Heringe aus dem Essig nehmen, entgräten und mit Salz, Zwiebelwürfeln und Pfeffer oder Paprika einschichten. Sobald sich Saft gebildet hat, sind die Heringe genußreif.

Grüne Heringe in Tomatensauce:

Grüne Heringe gut waschen, einsalzen, 1/2 Std. stehen lassen. Die Heringe trocken in einen Topf legen, und diesen Topf in einen anderen setzen, worin sich Wasser befindet, um sie auf diese Weise in Dampf in ungefähr 1/2 Std. zu garen. In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln feinwiegen, in 2 Eßl. Oel goldgelb andämpfen, mit 1/2 Döschen Tomatenmark, 1/2 Tasse Citrovin und dem Saft, der sich beim Kochen der Heringe im Topf ansammelt, auffüllen, 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, 1 Teel. Zucker und etwas Salz dazugeben, die Sauce kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Die gegarten Heringe in eine Schüssel bringen, die Sauce durch ein Sieb darüberstreichen und einige Stunden vor Gebrauch durchziehen lassen.

Grüne Heringe in Senfsauce:

Grüne Heringe gut waschen, einsalzen, 1/2 Stunde stehen lassen. Die Heringe trocken in einen Topf legen, und diesen Topf in einen anderen setzen, worin sich Wasser befindet, um sie auf diese Weise in Dampf in ungefähr 1/2 Std. zu garen. In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln feinwiegen, in 2 Eßl. Oel goldgelb andämpfen, mit 1 gehäuften Eßl. Senf, 1/2 Tasse Citrovin und dem Saft, der sich vom Kochen der Heringe im Topf ansammelt, auffüllen, 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, 1 Teel. Zucker und etwas Salz dazugeben, und die Sauce kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Die gegarten Heringe in eine Schüssel bringen, die Sauce durch ein Sieb darüberstreichen und einige Stunden vor Gebrauch durchziehen lassen.

Etwas über das EINMACHEN

Unsere schönsten Kindheitserinnerungen sind irgendwie mit geheimnisvollen Näschereien aus großen steinernen oder gläsernen Töpfen in Großmutters oder Mutters Speisekammer verknüpft. Die Verlockung, darin zu wühlen, davon zu naschen, war unwiderstehlich. Wie das schmeckte! Süß und sauer, herb und doch angenehm, anregend und auch erfrischend.

Und welch' festlicher Anlaß, wenn zur rauhen Winterszeit diese leckeren Dinge der Mahlzeit eingefügt wurden! Da war Mutter stolz auf ihr Können, den sommerlichen Ueberfluß zu so vielen Leckerbissen verwandelt zu haben, um in den öden Küchenwinter freudig begrüßte Abwechslung bringen zu können.

Die Meinungen über die Zweckmäßigkeit mancher von Großmutter und Mutter überlieferter Einmachmethoden haben sich in der Zwischenzeit gewandelt und moderneren, für die Ernährung wertvolleren Verfahren den Platz geräumt.

Es steht jedoch noch immer unumstritten fest, daß das Einmachen von auf heimatlichem Boden gewonnenem Obst und Gemüse eine sowohl in volkswirtschaftlicher als auch in hauswirtschaftlicher Beziehung sehr hoch gewertete häusliche Tugend deutscher Hausfrauen bleibt.

Als eine der beliebtesten Einmacharten hat sich auch im Wandel der Zeiten das Süß-sauer-Eingemachte erhalten.

Als Beigabe zu Ochsenfleisch, zur saftigen Rinderbrust, zum Aufschnitt, zum knusprigen Gänsebraten ist es immer willkommen, vorausgesetzt, daß der Anforderung der modernen Ernährung nach zeitgemäßer milder Säurebeigabe Rechnung getragen ist.

Die an und für sich milde Säure des Citrovin wird für Einmachzwecke pro Literflasche mit 3 Ltr. Wasser zu lieblichem Geschmack verdünnt.

Birnen in Zuckeressig, sterilisiert:

750 g Zucker auf 1 Ltr. Citrovin, mit etwas Nelken und Zimt aufgekocht.

Gleichmäßig große Birnen schälen, in die Gläser schichten, die Essiglösung darüberfüllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

Für weiche, saftige, geviertelte Birnen:

in	engen Gläsern	20	Minuten	bei	90	Grad
„	weiten „	25	„	„	90	„

Für weniger weiche, geviertelte Birnen:

in	engen Gläsern	30	Minuten	bei	90	Grad
„	weiten „	35	„	„	90	„

Für harte, aber doch reife, geviertelte Birnen:

in	engen Gläsern	45	Minuten	bei	90	Grad
„	weiten „	50	„	„	90	„

Grüne Bohnen in Zuckeressig:

Grüne Bohnen sorgfältig von Fäden befreien, gut waschen, abtropfen lassen und in die Gläser schichten. Einen Liter Citrovin mit 50 g Salz und 25 g Zucker und einer Handvoll Senfkörnern, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern aufkochen, heiß über die in Gläser geschichteten Bohnen füllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

In	engen Gläsern	60	Minuten	bei	98	Grad
„	weiten „	70	„	„	98	„

Im Winter braucht man die Bohnen nur noch mit etwas Oel anzumachen; sie schmecken vorzüglich als Beigabe zu kaltem Fleisch.

Essigkirschen:

$^1/_2$ Ltr. Citrovin mit 250 g Zucker, einigen Gewürznelken und einer Stange Zimt aufkochen, 1 Pfd. Kirschen die Stiele kurzstutzen, einmal darin aufkochen lassen, ohne daß sie platzen, in die Gläser füllen, mit Pergament- oder Cellophanpapier zubinden, an einem kühlen Ort aufbewahren.

Essigzwetschen:

Schöne reife, aber nicht weiche Zwetschen waschen, mit einem Hölzchen einige Male durchstechen und in einen Steintopf schichten. Zu je 1 Pfd. Zwetschen $^1/_2$ Pfd. Zucker und $^1/_8$ Ltr. Citrovin, etwas Zimt und einige Nelken aufkochen, und diesen Sud erkaltet über die Früchte füllen. Nach 8 Tagen diesen Sirup abgießen, aufkochen, die Zwetschen dazugeben und einige Minuten mitkochen lassen. Die Früchte mit einem Schöpflöffel aus der Brühe nehmen, in die entsprechenden Gefäße füllen, den Sirup noch ungefähr $^1/_4$ Std. einkochen lassen, durch ein Sieb über die Früchte füllen, die Töpfe zubinden und kühl aufbewahren.

Gurken in Tomatencatshup:

Ganz kleine, fleckenlose Gürkchen über Nacht in kaltes Wasser legen, am nächsten Tag sorgfältig abtrocknen und in die Gläser füllen, mit folgender Tunke: Schöne, reife Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, auf kleiner Flamme langsam zum Kochen bringen, sobald sie weich sind, passieren und das so gewonnene Mark, pro 1 Pfd. Mark mit $1/2$ Ltr. Citrovin, etwas gemahlenem Pfeffer, 1 Eßl. Zucker und 1 Eßl. Salz aufkochen, auffüllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

In	engen	Gläsern	20	Minuten	bei	70 Grad
„	weiten	„	25	„	„	70 „

Gurkensalat:

Gurken schälen, hobeln und sofort in Gläser füllen. Citrovin darübergießen und sterilisieren. Vor Genuß mit Salz, Zucker und Oel anmachen.

Erhitzungsdauer:

In	engen	Gläsern	20	Minuten	bei	70 Grad
„	weiten	„	25	„	„	70 „

Würzgurken:

Fehlerfreie mittlere Gurken waschen, bürsten, 24 Stdn. in Salzwasser legen und abtrocknen, dann in die Gläser schichten, obenauf ein Dillsträußchen und sonstige Gurkenkräuter legen, folgende Mischung bereiten: — Für 100 Gurken mittlerer Größe $2^1/_2$ Ltr. Citrovin, $1/4$ Pfd. Zucker, $1/2$ Pfd. Salz, 10 ganze Pfefferkörner, 6 ganze Nelken, 2 Lorbeerblätter aufkochen, erkalten lassen; nach dem Erkalten die Lorbeerblätter, Pfeffer- und Nelkenkörner herausnehmen — über die Gurken füllen, sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

10 Minuten bei 80 Grad.

Citrovin für Einmachzwecke wird stets pro Liter mit 3 Liter Wasser verdünnt.

Kürbis, süßsauer:

Geschältes, vom Kernhaus befreites Kürbisfleisch in schöne gleichmäßige Würfel schneiden, in Gläser füllen, mit einer Lösung aus 750 g Zucker und 1 Ltr. Citrovin auffüllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

In	engen	Gläsern	30	Minuten	bei	90 Grad
„	weiten	„	35	„	„	90 „

Mixed Pickles:

Ganz kleine, fleckenlose Gürkchen über Nacht in kaltes Wasser legen, am nächsten Morgen sorgfältig abtrocknen, schichtweise mit in Röschen geteiltem Blumenkohl, zarten, grünen Bohnen, mit Buntmesser in zierliche Scheiben geschnittenen Karotten, Sellerie, kleinen grünen Tomaten, Perlzwiebeln, zusammengerollten Krautblättern, Meerrettichscheiben usw. in die Einmachgläser schichten. Citrovin verdünnen, mit etwas Zucker, um seine Schärfe zu mildern, und etwas Salz — auf 1 Ltr. Citrovin 50 g Salz und 25 g Zucker —, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einer Handvoll Senfkörnern aufkochen und lauwarm über das Gemüse in den Gläsern füllen, sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

In	engen	Gläsern	20	Minuten	bei	70 Grad
„	weiten	„	25	„	„	70 „

Mixed-Pickles in Senfsauce:

Ganz kleine fleckenlose Gürkchen über Nacht in kaltes Wasser legen, am nächsten Morgen sorgfältig abtrocknen, schichtweise mit in Röschen geteiltem Blumenkohl, zarten, grünen Bohnen, mit Buntmesser in zierliche Scheiben geschnittenen Karotten, Sellerie, kleinen, grünen To-

maten, Perlzwiebeln, zusammengerollten Krautblättern, Meerrettichscheiben usw. in die Einmachgläser schichten, folgende Tunke: 200 g besten Tafelsenf, unter tropfenweisem Hinzufügen von 1 Ltr. Citrovin glattrühren, etwa 25 g Salz, 2 Teel. Zucker, einige Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen, zu einer sämigen Tunke aufkochen, über die in die Gläser gefüllten Gurken füllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

in engen Gläsern 20 Minuten bei 70 Grad
„ weiten „ 25 „ „ 70 „

Quitten, süß-sauer:

6 Pfd. Quitten schälen, vom Kernhaus befreien, in Viertel teilen, mit 2 Pfd. Zucker und soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme ungefähr $1/_2$ Std. schmoren. Hierauf ein kleines Glas Citrovin dazugeben, und die Speise solange kochen, bis die Sauce bündig, d. h. sirupartig ist. (Die Früchte dürfen nicht zerfallen. Sie bekommen durch das Kochen eine rötliche Farbe.) In Stein- oder Glastöpfe schichten und an einem kühlen Ort aufbewahren. Als Kompott oder als Beigabe zu Fleisch reichen.

Senfbirnen, sterilisiert:
Senftunke:

Weichschalige Birnen gut waschen und mit der Schale in soviel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, nicht zu weich kochen, auf ein Sieb zum Abtropfen schütten, den Saft abmessen und pro Liter Saft 70 g Senf und 1 Liter Citrovin und 300 g Zucker dazugeben und glattkochen. Die gut abgetropften Birnen in Gläser schichten, mit der Senftunke auffüllen und sterilisieren.

Erhitzungsdauer:

in engen Gläsern 20 Minuten bei 80 Grad
„ weiten „ 25 „ „ 80 „

SALZFREIE ERNÄHRUNG

Wenn vom Arzt salzfreie Ernährung vorgeschrieben ist, wird bei den vorstehenden Rezepten stets anstelle von Salz das kochsalzfreie, stark salzende Citrovin-Diätsalz (Citrofinal) verwendet, das auch in bequemen Tischstreuern geliefert wird.

Wir verweisen in diesem Zusammenhang auch auf die Citrovin-Kochrezepte in dem im Verlag Barth, Leipzig 1932 erschienenen bekannten Diätkochbuch von Borkeloh „Die kochsalzfreie Krankenkost", in dessen Vorwort Prof. Volhard, Frankfurt a. M., neben dem altbekannten Hosal Citrovin als vollkommen unschädlich, aber doch stark salzend empfohlen hat.

Weiterhin verweisen wir auf das diätetische Kochbuch „Praktische Diätetik" von Geheimrat Hofrat Dr. L. Roemheld (III. Auflage des Kochbuches von Dr. C. Padiätet. Kochbuches von Dr. C. Pariser †), Fischer's Medizinische Buchhandlung Leipzig 1932.